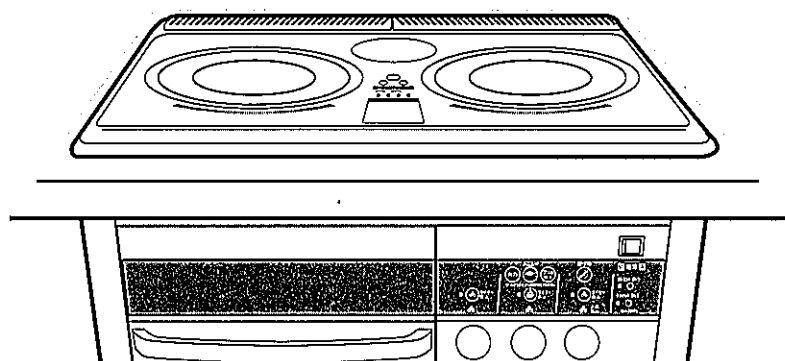
CORONA

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

保証書別添付

品　番	IH-321D IH-321DSV

●このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
●安全にご使用いただくため、ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ、十分理解いただき正しくお使いください。
●この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管いただき、必要なときにお読みください。
●この機器には別添の保証書が付いています。
保証書に記載してあるお買い上げ日、販売店名などの記入、保証内容を確かめて保管してください。
●来客者などがこの商品を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
●本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求め先または、もよりの「お客様ご相談窓口」（別紙記載）にお問い合せください。
●工事説明書を工事店または、施工主から必ずお受け取りください。
●この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

工事説明書　別添付

特長いろいろ

IHクッキングヒーター

左右ヒーター2.5kW 高い熱効率とハイパワー

湯を沸かすときは、2.5kWのハイパワー加熱で素早く調理できます。

天面液晶表示 見やすいバックライト付

立ったままの姿勢で、操作表示が明るく見やすいオレンジバックライト液晶表示。

両面焼き2kW 自動(オート)グリル

「姿焼き」「つけ焼き」「切身/干物」3種類のメニューを選ぶだけで焼き加減を自動コントロールして焼き上げます。また、焼き加減を見ながら手動で焼くこともできます。

IHの火力がパッとわかる 光るパワーサイン表示

調理火力に応じてトッププレートの表示部が 赤⇔橙⇔緑 の3段階に変化して、調理火力が一目で確認できます。

水なしグリルで 下がるドアー式

グリル受け皿に水を張らない両面焼き水なしグリルで、表面はカラッと中はジューシーに焼き上げます。
また、グリル受け皿はフッ素樹脂加工で、サッとふくだけでお手入れ簡単。
さらに、ドアーを開けたら下がるドアー式。魚が取り出しやすく、やけど防止に配慮した構成です。

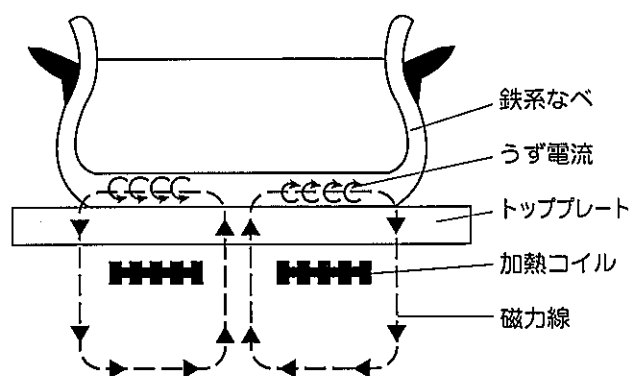
使いやすい ダイヤル式操作つまみ

使い慣れた感覚でラクに操作ができるダイヤル式火力調節。

IHクッキングヒーターの魅力

IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式です。

加熱のしくみは……

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系のなべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

もくじ

ページ

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った取り扱いをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

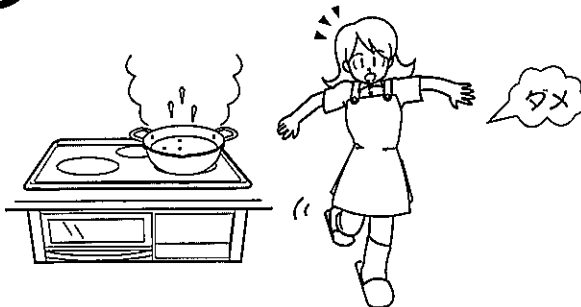
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が死亡または重傷を負う恐れがある』内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人がけがをしたり物的損害を受ける恐れがある』内容を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

   この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。

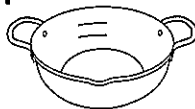
 この絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

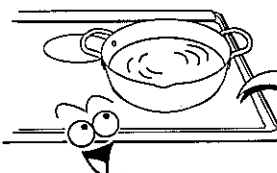
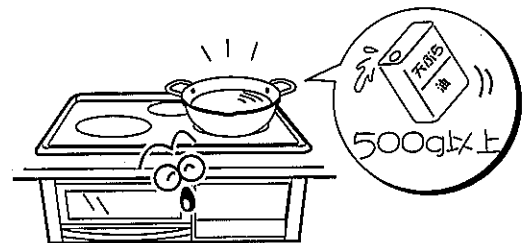
⚠警告

揚げ物調理中はそばを離れない

炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。

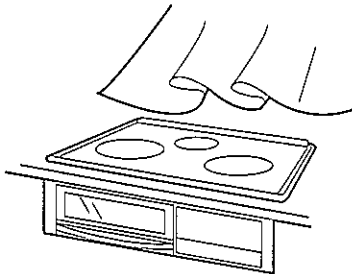
もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。

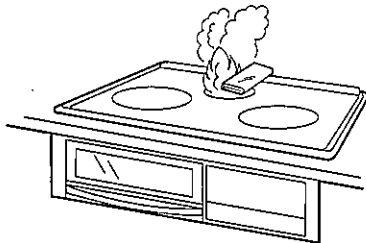
加熱を続けると発火します。

揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使い中央に置く

右ヒーターの「揚げ物キー」を使うこと

底に凹凸や、そりのあるなべを使ったり、ラジエントヒーターを使いますと温度制御装置がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

揚げ物調理の油量は500g以上で調理する

油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠警告

可燃物を近づけない

火災の原因になります。
- 新聞・雑誌・ふきん・カーテンなど燃えやすい物を器具のそばに置いたり近づけない。

トッププレート（ラジエントヒーター）の上に物を置かない

火災の原因になります。
- 新聞紙・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上に置かない。

使用後は電源スイッチの「切」を確認する

火災の原因になります。
- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

トッププレートの上に、ボンベの入ったカセットコンロやカセットボンベを置かない

ボンベが爆発して火災の原因になります。

アース接続

アースを確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
- アースの取り付けはお買い求め先にご相談ください。

幼い子供だけで使わせたり乳幼児にふれさせない また、取り扱いの不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

吸・排気口カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

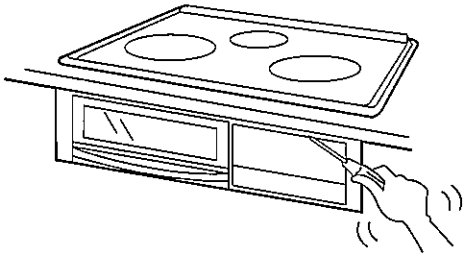
吸・排気口に指も入れない

感電や異常動作によるけがの原因になります。

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください！）

⚠警告

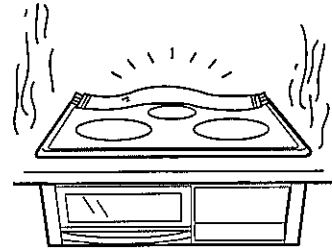
分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

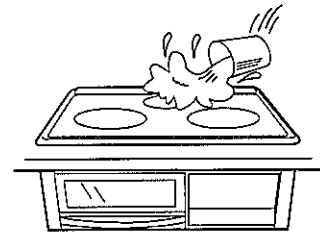
トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない

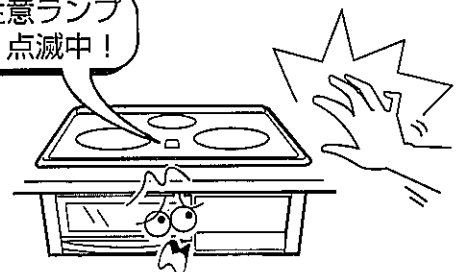
- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

排気口や吸気口はふさがない
（吸・排気口カバーはふさがない）

- ふさぎますと火災や故障の原因になります。

水ぬれ禁止

本体に水をかけない

本体内部の電気部品に水がかかり感電・ショート・故障の原因になります。

接触禁止

「高温注意」ランプが点灯、点滅中はトッププレートやその周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどをします。
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。

⚠注意

缶詰やアルミ箔など なべ以外のものは載せない

缶詰やスプレー缶、アルミ製レトルトパックなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。

アルミ箔や金属のスプーン・フォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

トッププレートの上で 直接調理しない

発火したり、異常動作をすることがあります。
※魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください。

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。
※フライパンの予熱などは長く加熱しないでください。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

異常加熱・異常動作によるやけどの原因になります。

心臓用ペースメーカーを お使いの方は、本製品の ご使用にあたって医師と よくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

なべ・なべの取っ手などの 高温部に触れない

やけどの原因になります。
※調理中や調理後のなべ本体、なべの取っ手は調理物の熱で高温になります。

トッププレートは使用後しばらくの間、なべの熱で熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてからおこなう

やけどの原因になります。

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください！）

⚠注意

揚げ物調理

他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
- 揚げ物調理は、必ず（揚げ物）キーでおこなう。

油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル調理

グリル受け皿にたまった脂、食品くずなどを掃除して使用する

温度検知が働かず調理物が発火することがあります。
- 続けて焼くときは、その都度たまった脂などを掃除してください。

使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。
- 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

とびらスイッチ穴に異物を入れない

本体の故障、感電の原因になります。

調理物が発煙・発火したときはすぐに電源スイッチを切る

- 炎が消えるまでグリルとびらを引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- グリルとびら（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

使用中、使用後しばらくはグリルとびらなどの高温部に触れない

やけどの原因になります。
※グリル使用中、使用後にグリルとびらとその周辺が高温でもトッププレートの「高温注意」ランプの点灯はしません。ご注意ください。

使用後は必ずお手入れをする

食品くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

1 使用前に 使用上のお願い

IHヒーターの上に物を置いたまま通電しない

◆吸・排気口カバー
◆グリル受け皿

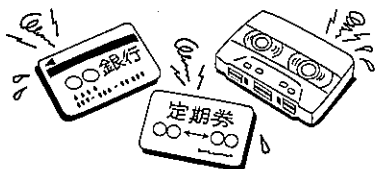
- 赤熱してやけどの原因になります。

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は3m以上離す

- 雑音や誤動作の恐れがあります。

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- 磁力線により器具が故障する原因になります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が消える恐れがあります。

油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱する

- なべ底に沈んだみそ汁がはじける恐れがあります。
- カレーやシチューがとっ沸し、やけどやけがをしたり本体の故障の原因になります。

ビルトイン型オーブンレンジと組み合わせて使用の場合は、グリル取っ手の温度に注意する

- オーブンレンジの加熱調理によって、グリル取っ手が熱くなる場合があります。

グリル受け皿の前後を逆にしてセットしない

- グリルとびらが破損したり、グリルとびらの引き出しができなくなる原因となります。

グリルとびらを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない グリルとびらを引き出した状態で物をのせたり、上から強い力を加えない

- グリルとびらやグリル受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル受け皿にアルミ箔や市販のグリル石を入れない

- 発煙・発火・やけどの原因になります。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

- なべ底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。

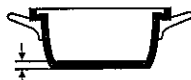
トッププレートに重いものを載せない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になる恐れがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ20kgまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

1 使用前に
使えるなべについて

IHヒーター

- 材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。なべは、財団法人製品安全協会認定の (S CH) (S IH) (S CH-IH) マークがついたなべをお勧めします。
- なべ底の薄いものや底が反っているフライパンは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

ラジエントヒーター

- IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、IHヒーターにくらべヒーター火力は弱くなります。

新しく購入するとき

表示マークを確認してください。

(S CH) (S IH) (S CH-IH)

なべの材質		IHヒーター		ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー		○		○
		● ホーローなべの種類(なべ底が薄いものなど)によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。		
ステンレス	有磁性ステンレス(18-0)	○		○
	一層なべ(18-8・18-10)	○	● 0.8mm以下 0.8mm以上のものは火力が弱くなることがあります。	○
	なべ底の厚さ	△	● 1.5mm以上 火力が弱くなったり使えないものがあります。	
	多層鋼なべ(クラッドなべ)	△	種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。 ● 3層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。	○
アルミ 銅		×		○
耐熱ガラス 陶磁器 (土なべ・セラミックスなべ)		×	● 土なべの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない。 ● 形状などによっては、本製品が故障します。 ● IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。	△ ● 土なべの底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 ● 耐熱ガラスのなべは割れることがあります。

- 揚げ物には、 必ず付属の天ぷらなべをお使いください。 (☞12・17ページ)
- 使えるなべでも、材質やなべ底の厚み、直径・形状により、火力が弱くなります。

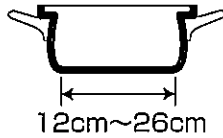
なべの形状

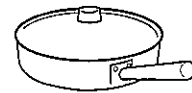
IHヒーター

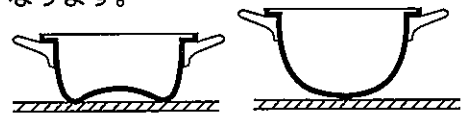
○
- 底が平らで直径約12～26cmのなべ

×
- 直径12cm未満（トッププレート中央の囲み以下）
- 中華なべなど底の丸いもの

- 約4mm以上のそりや脚があるもの

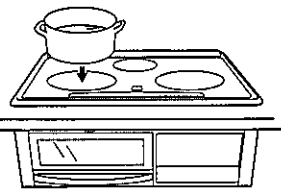
- なべ底の厚さが0.6mm以下のものはなべ底がそることがあります。

ラジエントヒーター

○
- 底が平らで厚手のなべが適しています。
- 直径18cm以下のなべが使えます。

（IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）

×
- 耐熱ホーロー以外のホーローなべ
- なべ底に凹凸があるなべ
  ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。

- ガス直火対応以外のなべ
- 直火用魚焼器（ホーロー）はトッププレートに溶着する可能性があるので使用しないでください。

なべの見分け方

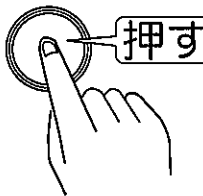
IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法

1 水を入れてなべを左ヒーターの中央に置く

※左右どちらのヒーターでも確認できます。

2 電源スイッチを入れる

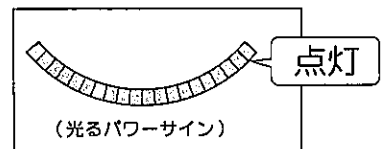
- 電源ランプが点灯します。

3 左ヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 左ヒーター表示部に「5」が点滅します。

4 左ヒーター調節つまみを回す

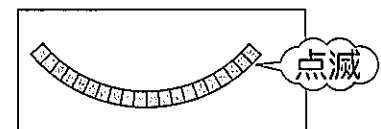
- ヒーターに通電されます。

○ 使えるなべのとき

トッププレートの光るパワーサインが点灯。

確認したら、すぐに左ヒーター調節つまみを押して通電を切る。

- 使えるなべと見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべのとき

トッププレートの光るパワーサインが点滅。なべ無し自動OFF機能が働き、なべは加熱されません。

- 約1分後に光るパワーサインが消灯し、自動的に通電が止まります。

1 *使用前に*
IHクッキングヒーターの機能

使い方 ☞15～16・20ページ

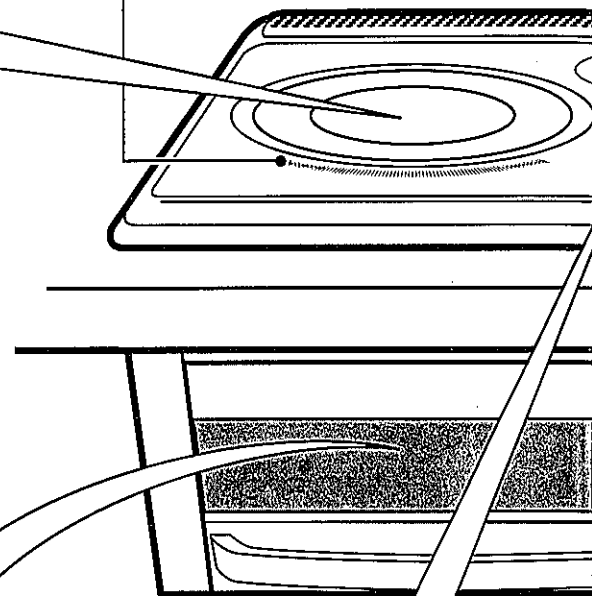
左ヒーター（IHヒーター）
2500W

- 煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理に使います。

調理タイマー
- 火力「8」～「3」は1分～3時間までセットできます。

※火力「8」(2.5kW)は、最大15分間しか加熱しませんので、15分後の残り時間は、火力「7」で加熱します。

- 火力「2」・「1」は1分～5時間までセットできます。

光るパワーサイン　左右ヒーターの火力に応じて3色に光り、加熱状態をお知らせします。

使い方 ☞21～24ページ

グリル（両面焼き・自動グリル）
2050W

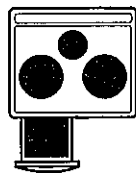
- 水を入れない両面焼きグリルなので、カラッとこんがりおいしく焼き上げます。
- 自動グリルは、メニューに応じて火力・時間をマイコンがコントロールして、焼き上げます。

調理タイマー
- 1分～19分までセットできます。
- 切り忘れ防止機能を優先しますので、使用途中でのタイマーセットは調理経過時間によって最大設定時間が異なります。

※ラジエントヒーターとの同時使用はできません。

高温注意 表示

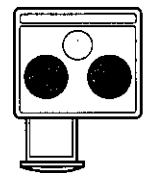
- 使用後や電源を切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。
- 温度が下がると自動的に消灯します。
- 左右ヒーター、ラジエントヒーター通電中は点灯します。
- グリルヒーターは通電中でも点灯しません。

すべてのヒーターに働きます

■切り忘れ防止機能
切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。
- 左ヒーター ････････約45分
- 右ヒーター ････････約45分
- ラジエントヒーター･･･約45分
- グリル ････････････約20分

（グリル操作キーを押したときから約20分後に作動します。）

※タイマーセットしているときは、タイマーセット時間まで停止しません。

■チャイルドロックキー（☞25ページ参照）
チャイルドロックキーを約2秒間押し続けると、チャイルドロックランプが点灯しロックとなります。小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

左右のヒーターに働きます

■温度過昇防止機能
調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■なべ無し自動OFF機能
なべを外すと光るパワーサインが点滅し、約1分後に通電を停止します。

使い方 ☞19～20ページ

ラジエントヒーター
1250W

- 発熱線で熱を発して加熱しますので、IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべが使えます。

調理タイマー
- 火力にかかわらず1分～99分までセットできます。

※グリルとの同時使用はできません。

使い方 ☞15～18・20ページ

右ヒーター(IHヒーター)
2500W

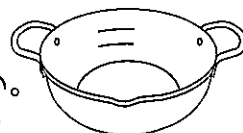
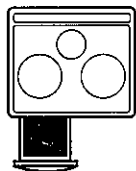
- 煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

調理タイマー
- 火力「8」～「3」は1分～3時間までセットできます。

※火力「8」(2.5kW)は、最大15分間しか加熱しませんので、15分後の残り時間は、火力「7」で加熱します。
- 火力「2」・「1」は1分～5時間までセットできます。

■付属品　天ぷらなべ（1個）

- 揚げ物調理には必ず使用してください。

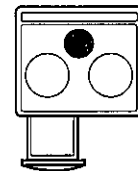
※天ぷらなべに付属の注意書をお読みください。
- 揚げ物調理以外には使用しないでください。（塗装がはがれる場合があります）

グリルに働きます

■グリルとびら開閉検知機能
グリルとびらが開いた状態では、自動的に通電を停止します。

■グリル受け皿高温検知機能
グリル受け皿の温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

16

■グリル異常高温検知機能
グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

10

ラジエントヒーターに働きます

■ラジエントロックキー
（☞25ページ参照）

ラジエントロックキーを約2秒間押し続けるとランプが点灯しロックとなります。
やけどや誤操作を防ぎます。

使用前に

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部

操作部

本体操作部

グリルメニュー選択キー
調理メニューの設定に使います。

グリル操作キー
グリル「入」「切」に使います。

火力調節キー
グリルの火力調節に使います。

揚げ物キー
右ヒーターで揚げ物をするときに使います。

タイマーキー

タイマー動作ランプ
タイマー動作中に点灯
- 左ヒーター
- グリル
  ラジエントヒーター
- 右ヒーター

右ヒーター調節つまみ
右ヒーター「切／入」と火力調節、タイマー合わせに使います。

ラジエントロックキー

チャイルドロックキー

ラジエントヒーター調節つまみ
ラジエントヒーターの「切／入」と火力の調節、タイマー合わせに使います。グリルタイマー合わせにも使います。

チャイルドロックランプ
チャイルドロック中に点灯

左ヒーター調節つまみ
左ヒーターの「切／入」と火力調節、タイマー合わせに使います。

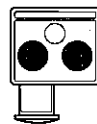
ラジエントロックランプ
ラジエントロック中に点灯

こんなときにアラームが鳴ります!

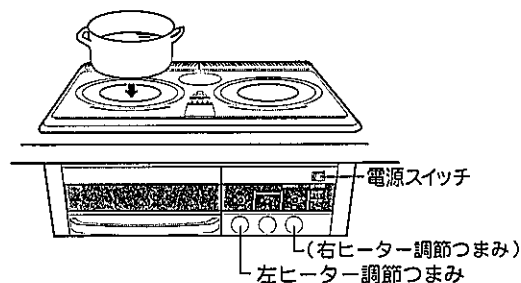
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

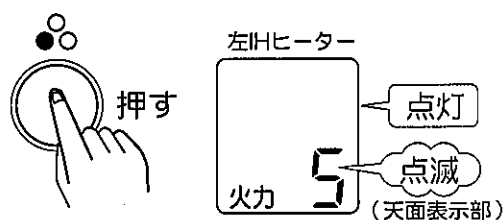
アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キー・調節つまみを操作したとき（加熱開始など）
	左右ヒーター、ラジエントヒーターの火力調節で、これ以上「弱」側に設定できないとき
ピー	加熱停止操作・設定解除操作を行ったとき
	操作部の各キーを受け付けないとき
	タイマー時間終了のとき、グリル自動調理終了のとき、

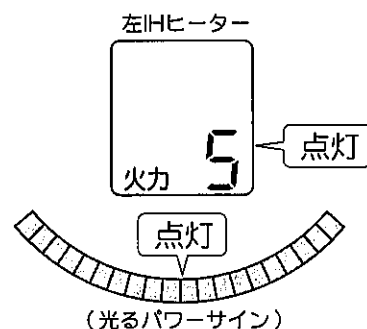
アラームの種類	状態の内容
ピピピ…	エラー表示とともに鳴る（連続10秒間）
ピピッ(10秒間)	鍋底が高温になったとき
ピピッ(5回)	揚げ物で設定温度に到達したとき
ピピッ(1回)	左右ヒーター、ラジエントヒーターの火力調節で、これ以上「強」側に設定できないとき

2 使いかた 加熱調理（左右ヒーター）

■左ヒーターを使うとき（右ヒーターも同じです）

準　備

◆なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く
◆電源スイッチを「入」にする

1 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶光るパワーサイン（橙色）が点灯。
▶自動的に火力「5」（1100W）でスタート。
▶光るパワーサインは火力によってランプの色が変わる。
（☞16ページ）
▶火力「8」（2.5kW）で約15分間使用すると自動的に火力「7」に下がります。

3 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

電源スイッチを切る

火力調節の目安

表示	光るパワーサイン	火　　力		用　　途
8	赤色	湯沸かし	2500W	●沸とう
7		強 火	2000W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
6			1500W	
5	橙色	中 火	1100W	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理 ●卵料理は少し弱め
4			800W	
3			500W	●カレー・ポタージュなど粘性のある煮込み調理 煮込み中は、材料を数回かき混ぜる
2	緑色	弱 火	300W	
1		とろ火	120W相当	●保温

各ヒーターの同時使用について

■総電力が4800Wを超えないように、各ヒーターの最大火力を自動的に調節します。

- 左右ヒーターとグリルを同時使用した場合は左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。
  ラジエントヒーターとの同時使用も同様に制御します。
- グリルとラジエントヒーターの同時使用はできません。

［火力組み合わせ例］

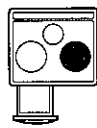
左ヒーター	右ヒーター	ラジエントヒーター	グリル
「8」(2500W)	「7」(2000W)	―	―
「7」(2000W)	「8」(2500W)	―	―
「6」(1500W)	「7」(2000W)	(1200W)	―
「4」(800W)	「7」(2000W)	―	(2000W)
「7」(2000W)	「4」(800W)	―	(2000W)

お願い

- フライパンの種類によっては、高温になりすぎて底面が赤熱して変形することがあります。
  火力を下げてお使いください。
- 少量の油を入れて予熱する場合や予熱したフライパンに油を入れると、油の温度が急激に上がり発火する恐れがあります。
- ヒーターの火力が強い場合、なべ、やかんの形状によっては振動したり、蒸気が勢いよく出る恐れがありますので注意してください。
- みそ汁などをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
  強火で急にあたためると、なべ底に沈んだみそ汁がはじけることがあります。

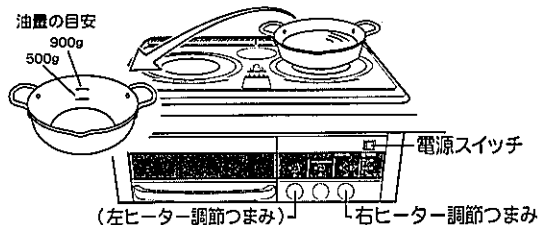
お知らせ

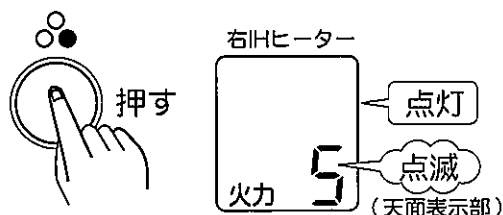
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。
  本体内部の温度が高いときは、約30秒間ファンが回る場合があります。
- 調理中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがありますが、故障ではありません。
- 左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがありますが、故障ではありません。
- IHヒーターの使いはじめに、本体内部にある磁力発生コイルからにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

2 使いかた 揚げ物（右ヒーター）

■揚げ物は右ヒーターを使います

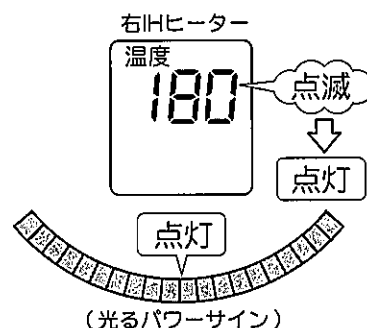
準　備

◆付属の天ぷらなべに油約900g（約1L）を入れ、ヒーター中央に置く。
- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g（0.56L）未満の油では調理しない。

◆電源スイッチを「入」にする

1 「右ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 揚げ物（揚げ物キー）を押す

▶光るパワーサイン（橙色）が点灯。
▶設定温度は自動的に「180」に入る。
▶設定温度になるとアラームが鳴り、「180」表示が点滅から点灯に変わる。

設定温度までの所要時間は約7分です。
※設定温度180℃、油量900g（約1L）の場合

3 油温度の設定を変えるときは「右ヒーター調節つまみ」を回す

▶光るパワーサインは設定温度によってランプ色が変わる。

赤色	設定温度 200〜190℃
橙色	設定温度 180〜160℃
緑色	設定温度 150〜140℃

（190℃に設定した場合）

4 調理が終わったら「右ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

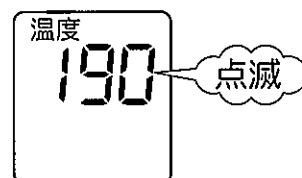
電源スイッチを切る

温度調節の目安

<table>
<tr><td>表示</td><td>140</td><td>150</td><td>160</td><td>170</td><td>180</td><td>190</td><td>200</td></tr>
<tr><td>温度</td><td>約140℃</td><td>約150℃</td><td>約160℃</td><td>約170℃</td><td>約180℃</td><td>約190℃</td><td>約200℃</td></tr>
<tr><td rowspan="7">調理の種類</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">冷凍食品(コロッケ・えびフライ)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">魚介類の天ぷら</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">野菜の天ぷら</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">フライ・串カツ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">とりのから揚げ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">ドーナツ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

- 付属の天ぷらなべで油900g(約1L)を使った場合です。
- 詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

揚げ物調理のコツと注意

◆1回に揚げる量は、油の表面積の1/2程度が目安。
- 油の温度が設定温度到達後、材料をたくさん入れると油の温度が低下し、設定温度表示が点滅表示に変わることがあります。

(190℃に設定した場合)

⚠警告

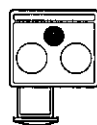
油量は500g(0.56L)未満の油では調理しない (火災の原因)	付属の天ぷらなべを使う
	ラジエントヒーターで揚げ物調理をしない (火災の原因)

お願い

- 揚げ物調理は、必ず (揚げ物キー)を押して使用してください。
- なべ底がそったり,変形したなべを使わない。
- 付属の天ぷらなべが変形した場合は追加購入してください。
  (お買い求めの販売店に依頼)
- なべ底・トッププレートの汚れ、異物は取り除いてください。
- 加熱を始めたら油を継ぎ足さないでください。
- 他の器具であらかじめ予熱した油は使わないでください。
- なべに油を入れてから加熱してください。

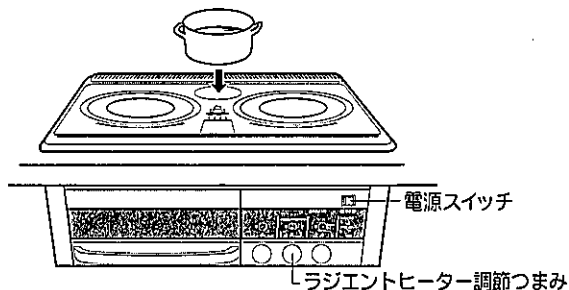
お知らせ

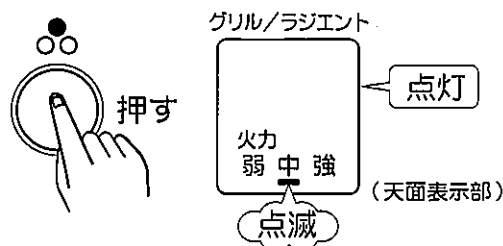
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いと、約30秒間ファンが回る場合があります。
- 揚げ物調理には、タイマーは使えません。
- トッププレートが熱いときに揚げ物をすると、油の温度が設定温度より低くなったり、設定温度到達までの時間が長くなることがあります。
  (トッププレートを冷ましてから使用してください)

2 使いかた ラジエントヒーター

■ラジエントヒーターとグリルは同時使用できません

準　備

◆なべに材料を入れラジエントヒーターの中央に置く。
- IHヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときに使います。
- なべ底が平らで厚手なべが最適です。

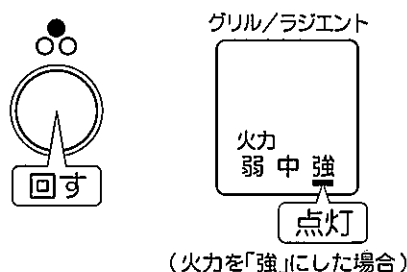
◆電源スイッチを「入」にする

1 「ラジエントヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 「ラジエントヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶火力表示が点滅から点灯に変わる。
- はじめは、自動的に「中」（500W相当）で加熱。

表　示	弱	中	強
火　力	350W相当	500W相当	1250W

- 火力が「中」・「弱」の場合、通電をコントロールするため、ヒーターが赤くなったり消えたりします。

（火力を「強」にした場合）

3 調理が終わったら「ラジエントヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

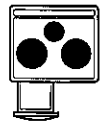
電源スイッチを切る

お願い

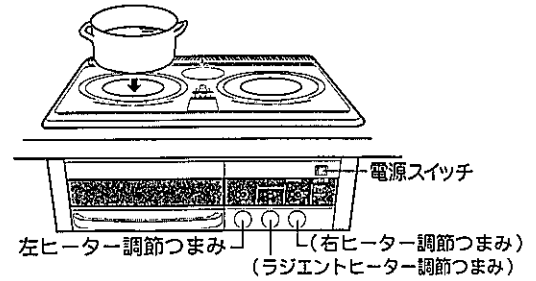
- お手入れはやけどを防ぐため、トッププレートが冷えてから行ってください。
- 調理中は紙、布・プラスチック製の容器など、燃えるものは近づけないでください。

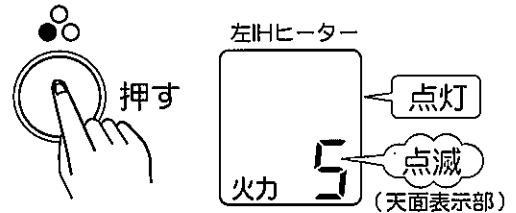
お知らせ

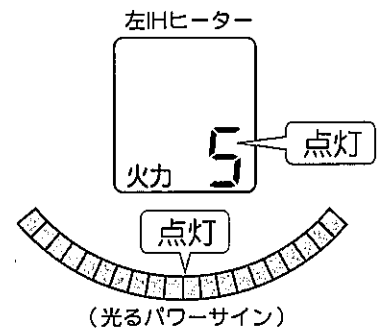
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。
- ラジエントヒーターと右ヒーターを同時使用（最大火力）した場合は、右ヒーターの最大火力を自動的に火力「7」（2kW）へ制御します。
- ラジエントヒーターを使わないときにロックする「ラジエントロック」ができます。（☞25ページ）。

2 使いかた タイマー（左右ヒーター・ラジエントヒーター）

■左ヒーターに設定するとき（右ヒーター・ラジエントヒーターも同じです）

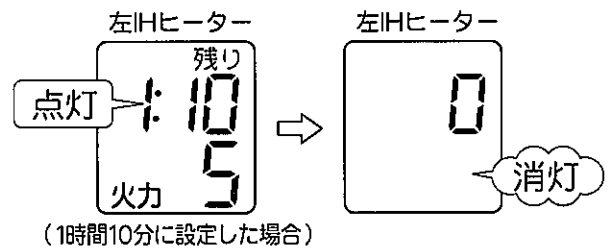
準　備

◆なべに水や材料を入れ、左ヒーターの中央に置く。
◆電源スイッチを「入」にする

1 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選ぶ

▶光るパワーサインが点灯。

3 （タイマー切/入）を押し「左ヒーター調節つまみ」を回して時間をセットする

▶タイマー動作ランプが点滅します。
5秒以内に時間をセットしてください。
●5秒後に動作ランプ表示が点滅から点灯に変わる。
※時間がセットされます。
▶設定した時間の表示をします。
▶残り時間は1分刻みで減ります。
（1分以下は秒表示に変わります）

▶タイマーが終了するとアラームが鳴り自動的に通電が切れます。

（1時間10分に設定した場合）

時間設定時の刻み方		
左右ヒーター	1～10分まで	1分刻み
	10分～1時間まで	5分刻み
	1～5時間まで	10分刻み
ラジエント	1～99分まで	1分刻み

ヒーター	火　力	セットできる時間
左右ヒーター	8～3	1分～3時間
	2～1	1分～5時間
ラジエント	強・中・弱	1分～99分

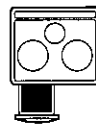
4 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

タイマーを取消すときは「タイマーキー」を押してください。

電源スイッチを切る

使いかた

2 使いかた グリル・自動調理

■グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

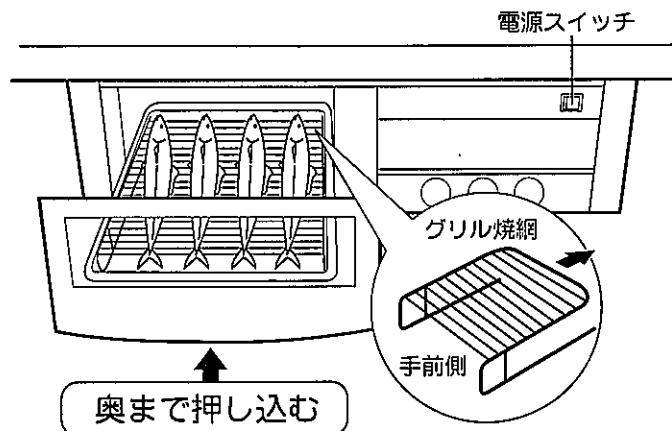
準　備

◆グリル受け皿にグリル焼網をセットして魚を載せる。

● 通常はグリル受け皿に水を入れる必要はありません。

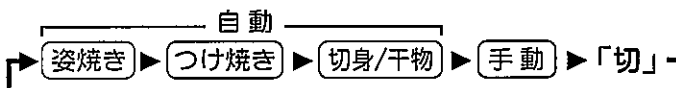
脂分が多く煙が出やすい魚(さんまなど)を焼くとき
グリル受け皿にコップ1杯の水(約200ml)を入れてご使用になると煙が少なくなります。

◆グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◆電源スイッチを「入」にする

ご注意　グリルとびらが開いた状態では通電しない。

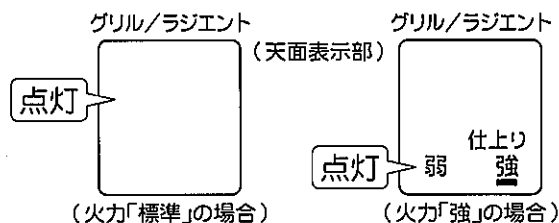
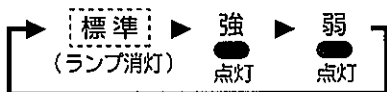
1 メニュー（グリルメニュー選択キー）を押してメニューを選ぶ

▶メニューは自動的に 姿焼き に入る。

▶押すごとにメニューが変わる。

● 各メニューとも焼き加減は「標準(ランプ消灯)」に入る。

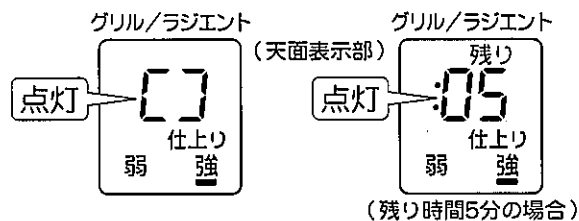
(グリルメニュー選択表示ランプ)

2 火力（火力調節キー）で焼き加減を選ぶ

▶押すごとに焼き加減表示が変わる。

(火力「標準」の場合)　(火力「強」の場合)

3 グリル切/入（グリル操作キー）を押して調理する

▶各メニューの設定温度に達すると残り時間を表示する。

▶残り時間は1分刻みで減り、1分以下は秒表示に変わる。

(残り時間5分の場合)

4 調理が終わったら グリル切/入（グリル操作キー）を押す

▶調理が終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。

途中で自動調理をやめるときは グリル切/入 を押してください。

電源スイッチを切る

自動調理メニューと焼き加減の目安

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

メニュー ＼ 焼き加減		(火力) 弱	(火力) 標準（ランプ消灯）	(火力) 強
姿焼き		塩蔵品　塩さんま	生魚　●あじ　●さんま	大きめの生魚　●あじ　●いさき
つけ焼き	つけ焼き		●照り焼き　●みそ漬け	大きめの魚　●みそ漬け　●こうじ漬け
	みりんづけ	身のうすいもの　●さんま　●小あじ		
切身/干物	切身・干物	よく乾燥した干物　ししゃも	一塩ものの切り身　●甘塩さば　●塩鮭 干物　●あじの開き　●カレイ一夜干し	生魚切り身　●生鮭　●さば
	小魚	小さい干物　いわし丸干し		

グリルとびらが開いた状態

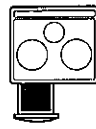
調理中に開けたとき	調理を開始するとき
●加熱は一時停止します。 ●グリルとびらを1分以上開けた場合は、アラーム(ピピピ…10秒間)が鳴り、全ての動作を停止します。	●グリルとびらが開いた状態では加熱しない。 ●グリルとびらを閉めると、自動的に加熱を開始します。

お願い

- グリル使用時は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口から煙が出ます。
- 自動調理中は、グリルとびらを開けない。（焼き色がうすくなる場合があります）
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、調理後30秒程度待ってからグリルとびらを引き出してください。
- グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分を必ず捨ててご使用ください。

お知らせ

- グリル調理中、ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がすることがあります。
- 電源を切ってもグリル内の温度が高温のため約2分間ファンが回ります。
- 使い始めは、においや煙が出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
- グリル使用時は左右ヒーターの最大火力を自動的に火力「7」(2kW）へ制御します。
- グリルの自動調理にはタイマーは使えません。

2 使いかた グリル・手動調理

■グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

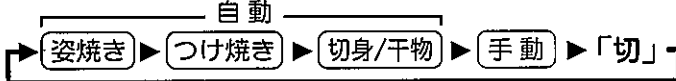
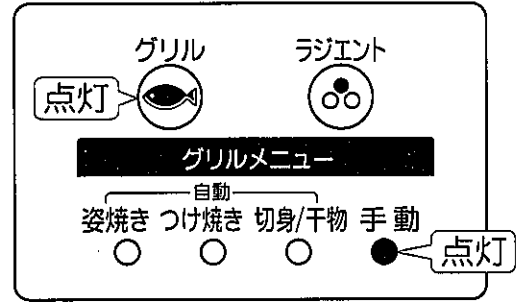
（準　備）

☞21ページ（自動調理）を参照してください。

1 メニュー（グリルメニュー選択キー）を押して

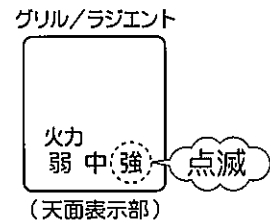
手動 メニューを選ぶ

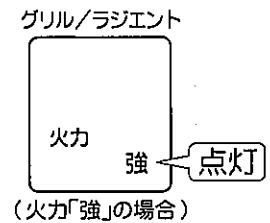
▶押すごとにメニューが変わる。

自動：姿焼き ▶ つけ焼き ▶ 切身/干物 ▶ 手動 ▶「切」

●火力は自動的に「強」に入る。

（グリルメニュー選択表示ランプ）

2 （火力調節キー）で火力を選ぶ

▶押すごとに火力表示（点滅）が変わる。

強 ▶ 弱 ▶ 中

（天面表示部）

3 （グリル操作キー）を押して調理する

（火力「強」の場合）

タイマーを使うとき

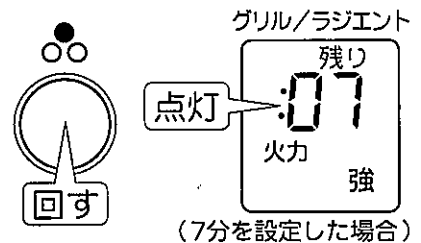
■ タイマー 切/入 を押す

■「ラジエントヒーター調節つまみ」を押し、飛び出したつまみを回して時間を設定する

▶設定した時間の表示をします。（1分刻みで設定）

●残り時間は1分刻みで減ります。
1分以下は秒表示に変わります。

⇩

●タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。

（7分を設定した場合）

途中でタイマー調理をやめるときはタイマーキーを押してください。

4 調理が終わったら

（グリル操作キー）を押す

▶ヒーターの通電が切れます。

（電源スイッチを切る）

火力の目安

表示	火　力
強	2050W
中	1200W相当
弱	850W相当

◆調理中は火加減調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。

◆調理中でも火力の変更はできます。

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

⚠注意

グリル受け皿を取外すとき

- グリルが冷えてからグリルとびらと一緒に取外してください。
- グリル受け皿のみを取外すと、グリルとびらが落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル部を取外すとき

- 両手で持って取外してください。

グリルとびらが開いた状態

調理中に開けたとき	調理を開始するとき
●加熱は一時停止します。 ●グリルとびらを1分以上開けた場合は、アラーム(ピピピ…10秒間)が鳴り、全ての動作を停止します。	●グリルとびらが開いた状態では加熱しない。 ●グリルとびらを閉めると、自動的に加熱を開始します。

お願い

- グリル使用時は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口から煙が出ます。
- 手動調理中は、グリルとびらを開けない。（焼き色がうすくなる場合があります）
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、調理後30秒程度待ってからグリルとびらを引き出してください。
- グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分を必ず捨ててご使用ください。

お知らせ

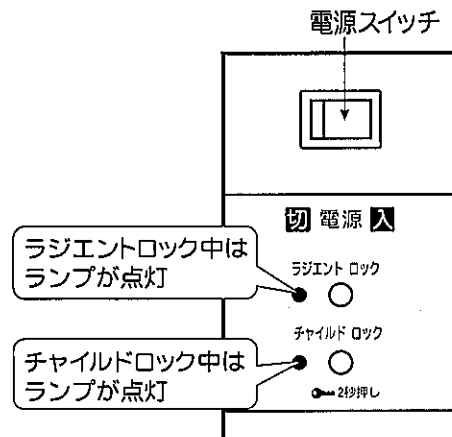
- グリル調理中、ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がすることがあります。
- 電源を切ってもグリル内の温度が高温のため約2分間ファンが回ります。
- 使い始めは、においや煙が出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
- グリル使用時は左右ヒーターの最大火力を自動的に火力「7」(2kW）へ制御します。

2 使いかた チャイルドロック・ラジエントロック

チャイルドロック

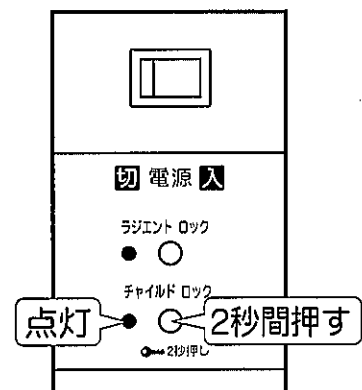
- 小さなお子様のいたずら防止や誤操作を防ぎます。
- 使用中チャイルドロックを設定すると各ヒーターの「切」・電源スイッチでの「切」操作以外は、操作できなくなります。

ラジエントロック

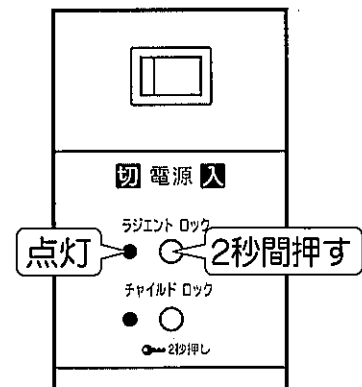
- やけどや誤操作を防ぎます。
- ラジエントロックを設定すると、ラジエントヒーターのみ使用できなくなります。

ロックをするとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 ■チャイルドロックは「チャイルドロックキー」を約2秒間押す

- チャイルドロックランプが点灯。
- 調理中でもロックの操作ができます。
- ロック中でも調理が終了して各ヒーターの「切」操作でヒーターへの通電が切れます。

■ラジエントロックは「ラジエントロックキー」を約2秒間押す

- ラジエントロックランプが点灯。
- ラジエントヒーター使用中でもロックの操作ができます。

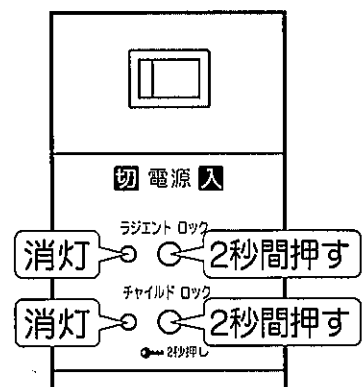
> チャイルドロック・ラジエントロックは電源スイッチを「切」にしてもロックは解除できません。

ロックを解除するとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 ■チャイルドロック解除は「チャイルドロックキー」を約2秒間押す

- チャイルドロックランプが消える。

■ラジエントロック解除は「ラジエントロックキー」を約2秒間押す

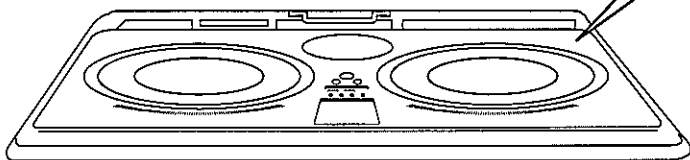
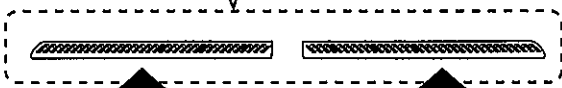
- ラジエントロックランプが消える。

お手入れ

安全にお使いいただくため点検･お手入れをしてください。

⚠注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えてからおこなってください。
- 排気口に水が入らぬよう注意してください。
- タワシ、金属タワシやベンジン、シンナーは使用しないでください。（表面を傷つけます）
- お手入れは、ご使用のたびにおこなってください。

吸・排気口カバー

- 本体から外し､水洗いをした後､乾いた柔らかい布で水気を拭き取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る。

油汚れ

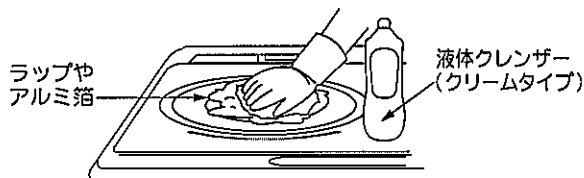
台所用中性洗剤でふき取る。

酸性･アルカリ性の強い洗剤（漂白剤など）は使わない。（変色の原因）

取りにくい汚れ

液体クレンザーなどを少量つけて､ラップやアルミ箔などを丸めてこすり取る。

操作部

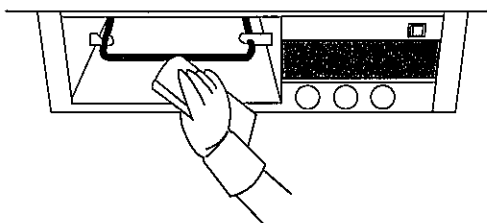
- 乾いたやわらかい布で拭き取る。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わない。（変色の原因）

本体前面

薄めた台所用中性洗剤でふき取る。（放置すると汚れが残ります）

グリル部

グリル庫内（フッ素樹脂加工）

グリル部を取出し､庫内底面の油汚れをふき取る。

- 庫内の汚れがひどいときは、しぼったふきんで軽く拭き取ってください。
- 強く拭きますと塗装が傷むことがあります。

グリル受け皿（フッ素樹脂加工）

庫内から取出し､グリル受け皿にたまった脂分などを捨てる。

- 薄めた台所用中性洗剤でふき取る。
- スポンジのナイロン面は使わない。（フッ素樹脂加工がはがれることがあります）

グリル焼網（フッ素樹脂加工）

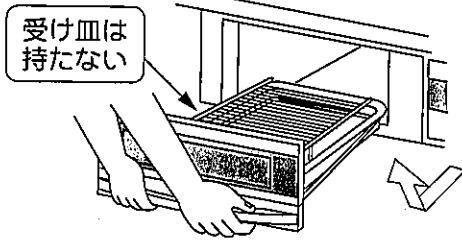
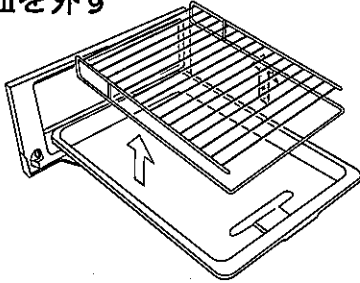
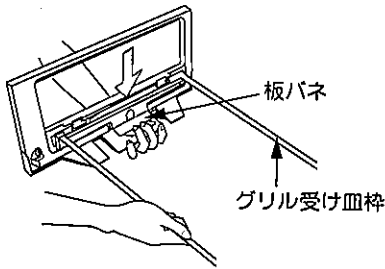
水に浸け､汚れを湿らせてから薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う。

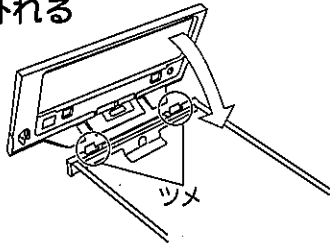
- スポンジのナイロン面は使わない。（フッ素樹脂加工がはがれることがあります）

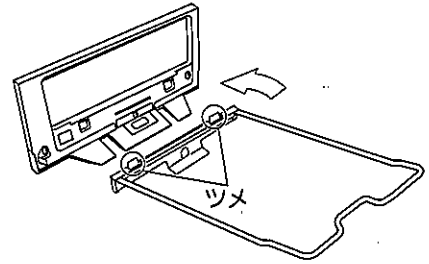
グリル部の取外し・取付け

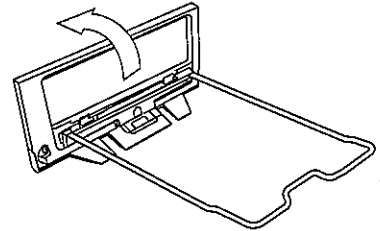
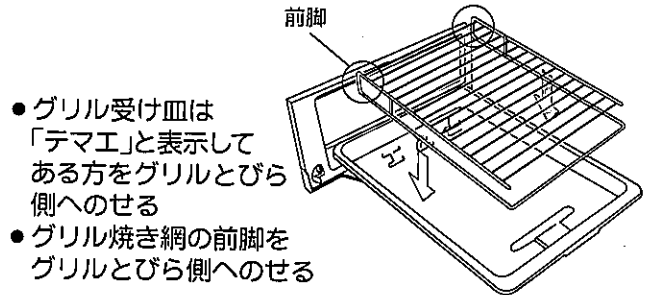
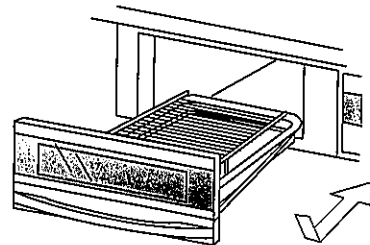
■グリル部を取外すとき、グリル受け皿を落とさないように注意してください。(けがの原因)

取外し

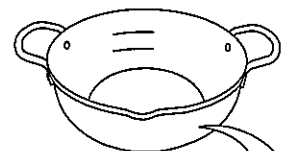
1 グリルが冷えてから止まるまで水平に引き出し斜め上に引き上げて外す（両手で引き出す）

2 グリル部を取外し後、グリル焼網とグリル受け皿を外す

3 グリル受け皿枠の下側に手を回しグリルとびらの板バネを押さえる

4 グリルとびらをグリル受け皿枠側に倒すようにすると、グリル受け皿枠の左右のツメが外れる

ツメ

取付け

1 グリル受け皿枠の左右のツメをグリルとびらに差し込む

2 グリルとびらを矢印方向にカチッと音がするまで動かす

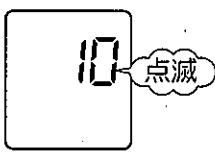
3 グリル受け皿とグリル焼網を載せる

- グリル受け皿は「テマエ」と表示してある方をグリルとびら側へのせる
- グリル焼き網の前脚をグリルとびら側へのせる

4 斜め上からはめ込み奥まで押す

付属の天ぷらなべ

この天ぷらなべには「耐熱塗装加工」を施しています。

- 薄めた台所用中性洗剤とお湯で洗う。
- たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しない。(塗装がはがれます)
- なべ底の異物や汚れを取る。(油温を正しくコントロールできないことがあります)
- 洗い終わって乾いたらなべの内側に軽く食用油を塗る。(さびることがあります)

揚げ物調理以外には使わない

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

症　状	原　因	処　置
ヒーターが入らない・切れている		
調節つまみまたはキーを押しても通電しない。	● 専用回路のブレーカーが落ちている。	● ブレーカーを入れる。
	● 電源スイッチが「切」になっている。	● 電源スイッチを「入」にする。
	● チャイルドロックしている。	● ロック解除する。（☞25ページを参照）
IHヒーター調理中に光るパワーサインが「赤色」で点滅している。	● 吸・排気口カバーがふさがれている。	● 吸・排気口カバーをふさいでいるものは取り除く。 ● 吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除く。
IHヒーター調理中に光るパワーサインが「緑色」で点滅し、約1分後に消灯する。	● なべをのせていない。	● なべをのせる。
	● IHヒーターで使えないなべをのせている。	● IHヒーターで使えるなべに入れ替える。
	● 使用中になべを外した。	● なべをIHヒーター中央へのせる。
	● 使用中になべの位置が大きくずれた。	● なべをIHヒーター中央へ置き直す。
ラジエントヒーターまたはグリルが使えない。	● ラジエントヒーターとグリルを同時に使おうとしている。	● 同時に使えません。どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方を使う。
使っている途中で、ピピピ…（10秒間）とアラームが鳴り通電が切れる。	● 安全機能が働いて自動的に停止した。	● 使えるなべや調理のメニューなどを確認し、もう一度、ヒーター「入」操作より始めます。
グリル		
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	● グリル異常高温検知機能が働いています。 グリル庫内で発火などが起こり、温度が異常に上昇したためです。	● つぎの処置をしてください。 ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側（グリル排気部）を、ぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリルとびらを開けない ④炎が消え、温度が下がってからグリル庫内を掃除する。

症　状	原　因	処　置
火力が弱くなる		
使っている途中で火力感がなくなった。	●炒め物調理などして、なべ底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。	●そのままご使用ください。なべ底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
左右ヒーターの火力「8」が使用できない。	●左右ヒーターの火力「8」を同時に使おうとしている。	●左右ヒーターを同時に使用する場合は、あとから使用されたヒーターの最大火力を自動的に制御します。(☞16ページを参照)
	●左ヒーター・右ヒーター・ラジエントヒーターを同時、またはグリルを同時に使おうとしている。	●火力「8」との同時使用はできません。この場合は、火力「8」を単独で使用する。(☞16ページを参照)
左右ヒーターの火力「8」を使用中に火力表示が変更されている。	●使用時間が15分を超えた。	●もう一度、調節つまみにより、火力「8」にする。
	●炒め物や油調理をしたため、なべ底温度が高温になった。	●炒め物や油調理は、火力「8」を使用しないで、火力「7」以下で調理する。
使用中に音がする		
IHヒーター使用中になべから音がする。	●なべの種類により、磁力線がなべ自体を振動させるため、その振動で発生するものです。(異常ではありません)	●なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。音が止まることがあります。
電源スイッチ「切」にしても音がする。	●器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音です。(異常ではありません)	●そのままにしておきます。しばらくすると自動的に止まります。
ラジエントヒーター		
ラジエントヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。	●弱火・中火でご使用のときは、ヒーターの入・切を自動でおこない火力をコントロールしているためです。(異常ではありません)	●そのままご使用ください。

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

- 上記に記載してない光るパワーサインの点滅および液晶表示部に2桁数字の点滅が発生した。(揚げ物設定温度表示時は除く。17ページを参照ください。)
- トッププレートのひび割れなどが発生した。
- 使用中やグリル使用直後に冷却ファンが回らなくなった。

3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

保証書と保証について

●この機器には、別添の保証書がついています。
保証書は、お買上げの販売店名・お買上げ年月日などの記入を確認のうえ、内容をよくお読みいただいたあと、大切に保管してください。
●保証期間は、お買上げ日より1年間です。

修理を依頼されるときは

●28～29ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご連絡ください。
1.品番及び故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
2.ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）
●保証期間中の修理
保証書の記載内容により、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。
くわしくは、保証書をごらんください。
●保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
くわしくは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

●このIHクッキングヒーターの補修用性能部品は製造打切り後、6年間保有しています。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問合せ

●修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にお問い合せください。

愛情点検　★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	●トッププレートがひび割れた。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。 ●ときどきブレーカーが落ちる。

以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

3 点検・お手入れ、他
仕様

<table>
<tr><td colspan="3">品番</td><td>IH-321D・IH-321DSV</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源</td><td>単相200V（50-60Hz共用）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">消費電力</td><td colspan="2"></td><td>4800W</td></tr>
<tr><td colspan="2">右ヒーター</td><td>2,500W（120W相当～2,500W・8段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">左ヒーター</td><td>2,500W（120W相当～2,500W・8段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">ラジエントヒーター</td><td>1,250W（350W相当～1,250W・3段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">グリル</td><td>2,050W（850W相当～2,050W・3段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">待機時電力</td><td>ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）</td></tr>
<tr><td colspan="3">大きさ（約）</td><td>幅598mm×奥行565mm×高さ240mm</td></tr>
<tr><td rowspan="2">グリル焼網</td><td colspan="2">大きさ（約）</td><td>幅220mm×奥行283mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">ヒーターまでの高さ(約)</td><td>62mm</td></tr>
<tr><td colspan="3">質量（重量）（約）</td><td>20kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">付加機能</td><td colspan="2">揚げ物温度調節(約)</td><td>140～200℃・7段階調節（右ヒーター）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">タイマー</td><td>左右ヒーター</td><td>火力：「8」～「3」……1分～3時間　火力：「2」～「1」……1分～5時間</td></tr>
<tr><td>ラジエントヒーター</td><td>火力：「強」・「中」・「弱」……1分～99分</td></tr>
<tr><td>グリル</td><td>火力：「強」・「中」・「弱」……1分～19分</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源コード</td><td>3.5mm² 3芯　キャブタイヤケーブル　0.6m</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源プラグ</td><td>3極　250V　30A（1極接地）</td></tr>
<tr><td colspan="3">付属品</td><td>●天ぷらなべ　1個（追加購入の場合は、型番：IH-N1をご注文ください。）
●取扱説明書　1冊　●クッキングブック　1冊
●工事説明書　1冊　●保証書　1枚　●お客様ご相談窓口一覧　1枚</td></tr>
</table>

■各ヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量を4,800W以内に抑えるため、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。

型式名	TBH-43AW

●お客さまメモ

● お買い求めの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品番	
お買い上げ年月日	
お買い求め販売店名	
	電話（　　　　）　　－

株式会社コロナ

本社・工場　〒955-8510　三条市東新保7-7
TEL（0256）32-2111（大代表）

柏崎工場　〒945-0817　柏崎市宝町2-58
TEL（0257）23-5175（代表）

長岡工場　〒940-1146　長岡市下条町倉ノ浦1069
TEL（0258）22-2121（代表）

R100
古紙配合率100%再生紙を使用しています。
●この印刷物は植物性大豆インキを使用しています。

P103-04500(0503-00)